



日	曜日	献立		主な材料		
		主食	おかず	おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整える
2日	月	牛乳 ごはん	ねぎ塩やきとり ピーマンとこんにゃくの甘辛炒め じゃがいものみそ汁	<b>米</b> ごま油 さとう じゃがいも	<b>牛乳</b> とり肉 油あげ みそ	<b>白ねぎ</b> ピーマン (こんにゃく) <b>にんじん</b> たまねぎ
3日	火	牛乳 麦ごはん	いわしのかば焼き キャベツのつぼづけあえ さといものそぼろ煮	<b>米</b> 麦 油 さとう さといも でんぷん 節分献立	<b>牛乳</b> いわし ぶた肉 あつあげ	<b>キャベツ</b> つぼづけ <b>にんじん</b> たまねぎ
4日	水	牛乳 きなこパン	大根サラダ ポークビーンズ	<b>コッパパン</b> 油 さとう じゃがいも	きな粉 <b>牛乳</b> ツナ ぶた肉 大豆	<b>だいこん</b> <b>きゅうり</b> <b>にんじん</b> たまねぎ トマト
5日	木	牛乳 ごはん	さわらのみそだれかけ 五目きんぴら のっぺい汁	<b>米</b> 油 さとう ごま油 さといも でんぷん	<b>牛乳</b> さわら みそ さつまあげ とり肉	ごぼう れんこん (赤こんにゃく) <b>にんじん</b> <b>だいこん</b> しいたけ <b>青ねぎ</b>
6日	金	牛乳 麦ごはん	ぶた肉のスタミナ焼き ナムル トッポギスープ	<b>米</b> 麦 さとう ごま油 ドレッシング トッポギ	<b>牛乳</b> ぶた肉 わかめ	たまねぎ もやし <b>ほうれんそう</b> <b>にんじん</b> <b>はくさい</b> しめじ <b>青ねぎ</b>
9日	月	牛乳 キャロットピラフ	ポテトカップグラタン ごぼうと小松菜のサラダ コンソメスープ	<b>米</b> ポテトカップグラタン ドレッシング	<b>牛乳</b> とり肉	<b>にんじん</b> <b>こまつな</b> ごぼう たまねぎ とうもろこし <b>キャベツ</b> マッシュルーム
10日	火	牛乳 麦ごはん	ぶた肉とさつまいもの甘酢がらめ 春菊と白菜のかつおあえ かぶのみそ汁	<b>米</b> 麦 でんぷん さつまいも 油 さとう	<b>牛乳</b> ぶた肉 かつおぶし とうふ 油あげ みそ	<b>にんじん</b> <b>しんぎく</b> <b>はくさい</b> かぶ えのきたけ <b>青ねぎ</b>
12日	木	牛乳 ソフトめん	いかの天ぷら キャベツの塩こうじ炒め 近江牛の肉うどん汁	<b>ソフトめん</b> 油 ごま油 さとう	<b>牛乳</b> いかの天ぷら <b>牛肉(近江牛)</b> かまぼこ	<b>にんじん</b> <b>キャベツ</b> ピーマン たまねぎ <b>信長ねぎ</b>
13日	金	牛乳 麦ごはん	さばの塩焼き きゅうりの酢の物 おでん	<b>米</b> 麦 さとう さといも	<b>牛乳</b> さば わかめ とり肉 ちくわ あつあげ こんぶ	<b>きゅうり</b> <b>にんじん</b> <b>だいこん</b> (赤こんにゃく)
16日	月	牛乳 ごはん	たらのチリソース 春雨サラダ 中華どんぶり	<b>米</b> でんぷん 油 さとう はるさめ ドレッシング ごま油	<b>牛乳</b> たら ぶた肉	<b>白ねぎ</b> 黄ピーマン きゅうり <b>にんじん</b> たまねぎ <b>はくさい</b> <b>チンゲンサイ</b>
17日	火	牛乳 麦ごはん	ねぎ入り卵焼き ほうれんそうのいそあえ さつま汁 デコポン	<b>米</b> 麦 さつまいも 減塩の日	<b>牛乳</b> たまご ツナ おから のり とり肉 とうふ みそ	<b>青ねぎ</b> <b>ほうれんそう</b> もやし <b>だいこん</b> <b>にんじん</b> デコポン
18日	水	牛乳 焼きそば	豆腐ハンバーグ 花野菜サラダ	焼きそばめん ドレッシング 油 食育の日・はちまんの日	<b>牛乳</b> ぶた肉 とうふハンバーグ あおのり かつおぶし	ブロッコリー カリフラワー <b>にんじん</b> たまねぎ <b>キャベツ</b>
19日	木	牛乳 ごはん	にしんのしょうが焼き 切干大根のぼん酢あえ すまし汁	<b>米</b> さとう かみかみの日	<b>牛乳</b> にしん こんぶ とり肉 かまぼこ とうふ	<b>こまつな</b> 切干大根 <b>にんじん</b> たまねぎ <b>青ねぎ</b>
20日	金	牛乳 麦ごはん	えびカツ キャベツとコーンのサラダ ポークカレー	<b>米</b> 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	<b>牛乳</b> えびカツ ぶた肉	<b>キャベツ</b> <b>きゅうり</b> とうもろこし たまねぎ <b>にんじん</b> りんご
24日	火	牛乳 麦ごはん	さけの竜田揚げ かぼちゃのそぼろ煮 大根のみそ汁	<b>米</b> 麦 でんぷん 油 さとう 和食の日	<b>牛乳</b> さけ とり肉 とうふ 油あげ みそ	かぼちゃ <b>にんじん</b> <b>だいこん</b> <b>青ねぎ</b>
25日	水	牛乳 ごはん	厚揚げの香味あんかけ 白菜のごま昆布あえ ぶた肉と根菜の煮物	<b>米</b> さとう でんぷん ごま さといも 油	<b>牛乳</b> あつあげ こんぶ ぶた肉	<b>白ねぎ</b> <b>こまつな</b> ごぼう <b>はくさい</b> <b>にんじん</b> れんこん しいたけ
26日	木	牛乳 ソフトめん	バイクドチーズポテト ツナサラダ ミートソース	<b>ソフトめん</b> じゃがいも 油 さとう ハヤシルウ	<b>牛乳</b> チーズ ツナ とり肉 ぶた肉 大豆	<b>キャベツ</b> <b>きゅうり</b> たまねぎ <b>にんじん</b> マッシュルーム トマト
27日	金	牛乳 麦ごはん	とり肉のから揚げ チンゲンサイの香味あえ かきたまコーンスープ	<b>米</b> 麦 でんぷん 油 ドレッシング	<b>牛乳</b> とり肉 たまご	<b>チンゲンサイ</b> もやし <b>にんじん</b> たまねぎ えのきたけ とうもろこし <b>青ねぎ</b>

☆学校行事・材料等の都合で、献立を変更する場合があります。

☆近江八幡市の学校給食では地場産物を積極的に活用しています。 **太字**は近江八幡市産、**下線**は滋賀県産の食材です。